



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATESLİ PİLİÇ BUĞULAMA

- 2 Piliç
- Karabiber
- 2 Çorba kaşığı sade yağ
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 3 Domates
- 1 veya 2 kahve fincanı su
- 2 Soğan

Piliçleri bol suyla yıkayıp kuruladıktan sonra büyükçe bir tencereye iki kaşık yağ koyunuz. Piliçleri tencereye oturtunuz. Soğanı soyup rendenin ince tarafıyla rendeleyiniz. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp, iri parçalar halinde kesiniz. Domates, soğan rendesi ve suyu, tuz, biber, bir fincan suyu da tencereye atınız. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte pişirmeye başlayınız. 45 dakika sonra tencerenin kapağını açıp bakınız. Eğer yemeğin suyu çok az kalmışsa bir kahve fincanı ılık su ilave ediniz. 40 - 45 dakika daha hafif ateşte pişiriniz. Piliçleri servis tabağına alıp üstüne domatesli suyunu dökünüz ve sofraya götürüp keserek servis yapınız.